Situation pro n°D-4:

Sylvie prépare des **petites tartes au thon et à la tomate** pour le déjeuner des enfants de la crèche. Myriam s'occupe de préparer une **purée de légumes mixée** pour 2 enfants de 8 mois.

Objectifs :

Pré requis :	**A acquérir** :
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. - Gérer les postes de travail et le matériel - Réaliser une présentation - Utiliser des plaques à gaz et le four	- Utiliser une pâte brisée prête à l'emploi. - Réaliser une purée de légumes mixée. - Utiliser un mode d'emploi.

Ingrédients	Quantités	Matériel	Phases de préparation
Petites tartes aux tomates et au thon		Assiettes Ramequins Bols Couteaux	T/L/P. Préparer le matériel et les denrées. Préparer les légumes. Mettre à chauffer dans un autocuiseur minute les légumes dans de l'eau, sans sel. Laisser cuire 15 min après l'ébullition.
- Pate brisée	1/2	Planche à découper	
- Thon	0,075 Kg		
- Tomate	2	Casseroles	
- Œuf	2	Passoire	Préchauffer le four à 210° C.
- Gruyère	0,040 Kg	Moule	Préparer la tomate. La laver, la rincer. Ensuite couper la en petites lamelles.
- Crème fraiche	0,025 L	Cuillère	Ajouter ensuite le thon émietté.
- Basilic		Papier sulfurisé Rouleau à pâtisserie	Réaliser le mélange œuf/crème fraiche.
Purée de légumes mixée		Saladier Fouet	Mettre la pate dans les petits moules, puis ajouter les tomates, le thon et le mélange œuf/crème fraiche. Puis saupoudrer de basilic.
-carotte	0,050 Kg	Mixeur	Cuire 15 à 20 min à 210°.
-courgettes	0,050 Kg		
-haricots verts	0,050 Kg		Ouvrir l'autocuiseur avec précaution lorsque la vapeur d'eau sera évacuée. Ensuite, mixer les légumes avec un peu d'eau de cuisson dans un blender en suivant le mode d'emploi.
-poireaux	0,050 Kg		Dresser le plat pour des enfants.
			Remettre en état le matériel et le poste de travail.

Nom : Prénom : Date :

Contrôle de qualité

Critères de qualité	Ecarts entre ce qui est présenté et ce qui est attendu	Causes possibles et solution correctives
Tarte au thon/tomate : Pas trop cuite Pas trop salé Garniture assez riche	Manque de sel Trop cuites	Ajouter un peu de sel Réduire la température du four

Vos impressions sur le gout :
Texture : moelleuse

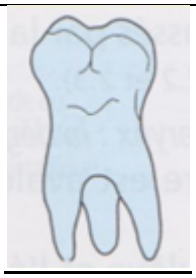
Goût : thon/tomate

Odeur : odeur du thon + gruyère

Nom : Prénom : Date :

Nutrition :

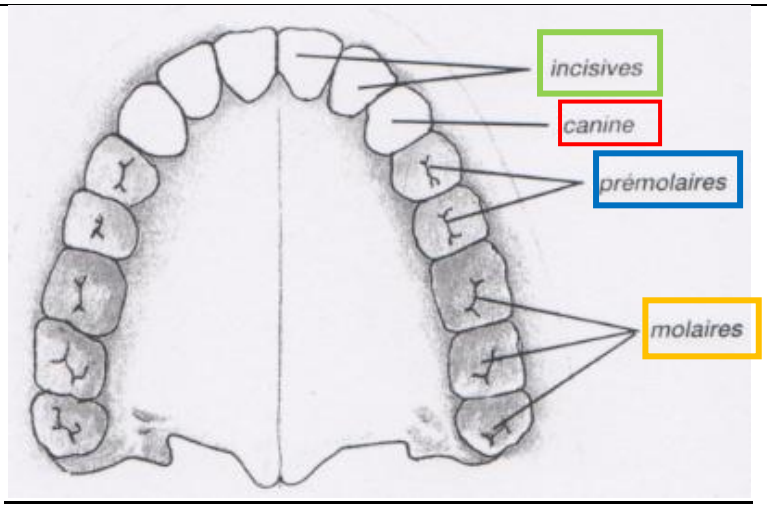
1°) Donner le nom et la fonction de chaque dent suivante.

Dessin de la dent				
Nom de la dent	incisive	canine	prémolaire	molaire
Fonction de la dent	couper	déchirer	Broyer (+)	Broyer (++)

2°) Légender le schéma suivant, puis colorier chaque type de dent en réalisant une légende :

Légende :

	Incisive
	Canine
	Prémolaire
	Molaire



Doc : demi-mâchoire supérieure d'une adulte (16 dents)

Nom : Prénom : Date :

3°) Donner le nombre exact :

- **La denture de l'enfant comprend : 20 dents**

- **La denture de l'adulte comprend : 32 dents**

4°) Donner les différences entre les dents des enfants et les dents des adultes.

Les dents des enfants possèdent un émail fin, et souvent elles ne possèdent pas de racine(s).

5°) Donner les règles d'une bonne hygiène buccodentaire.

Se laver les dents 2 à 3 fois par jour, le mieux étant de se les laver après chaque repas.

Aller chez le dentiste une fois tous les 6 mois.

Utiliser du dentifrice au fluor.

Changer la brosse à dent tous les 3 mois.

Se laver les dents en faisant le geste « rentrer une clef ».